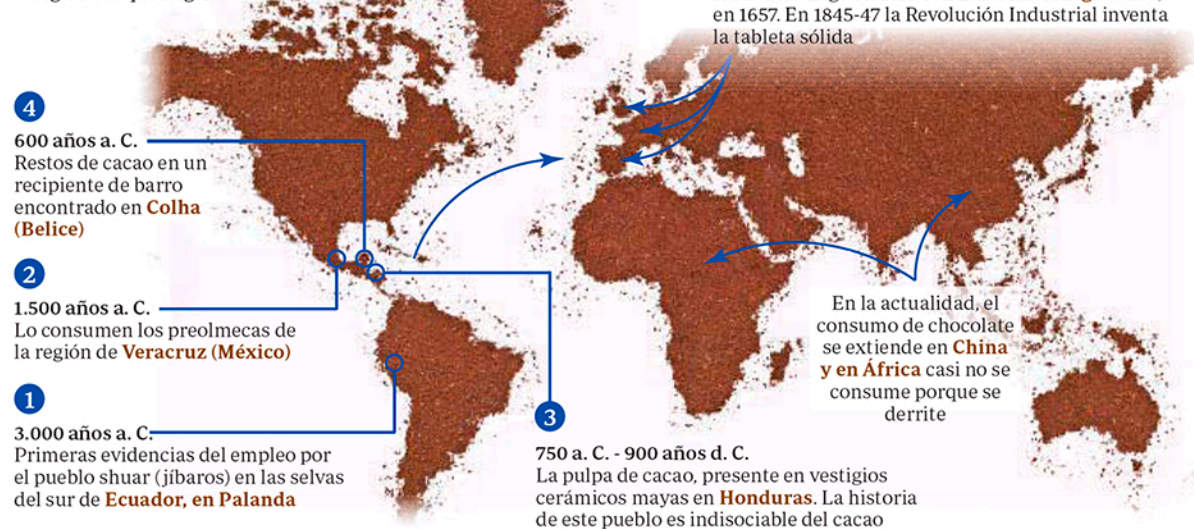


## La globalización del cacao tuvo como eje a España

El origen del chocolate se remonta a las selvas del sur de Ecuador, donde los jibaros lo emplearon, según el registro arqueológico



Fuente: Elaboración propia

ABC

## El dulce que llegó del Nuevo Mundo

# El chocolate, una historia para chuparse los dedos

► ABC charla con el historiador Nikita Harwich, autor del mayor estudio sobre este alimento, acerca de sus orígenes y transformaciones

RODRIGO ALONSO  
MADRID

La Historia de España en América no se escribe solo a través de grandes efemérides y nombres de conquistadores. Hay que fijarse, entre muchas otras cosas, en la importancia de los productos alimenticios que se hallaron en el Nuevo Mundo, como la patata, el maíz, el cacahuete y, por supuesto, el chocolate. Un dulce sin el que el mundo sería un lugar mucho más triste, o así al menos lo cree el historiador y economista Nikita Harwich, autor del mayor estudio sobre la historia de este alimento y que ha sido recientemente traducido al castellano: «Historia del chocolate» (Pensóromo 21).

«Antes había muchos errores en internet sobre la historia del chocolate. Ahora me han copiado, así que hay muchos menos», dice Harwich a ABC antes de soltar una sonora carcajada. El autor estuvo presentando ayer esta nueva edición de su obra -la cual llegó por primera vez a los estantes de las librerías hace 26 años- en el Salón

Internacional del Chocolate de Madrid. Cuando Nikita Harwich comenzó a investigar en la década de los ochenta los orígenes del chocolate, principalmente motivado por la importancia que había tenido a nivel económico para su originaria Venezuela, se dio cuenta de la gran cantidad de inexactitudes que existían sobre la historia de este alimento y la falta de bibliografía reciente al respecto.

«Tradicionalmente se creía que fue la cultura maya la que comenzó a consumirlo, luego se comenzó a pensar que fueron los olmecas en torno al 1500 a.C. Sin embargo, gracias a recientes trabajos arqueológicos, sabemos que los shuar -pobladores de las selvas amazónicas de la actual Ecuador y más conocidos como jibaros- aparentemente ya dominaban el procesamiento del cacao en el 3000 antes de nuestra era», explica el autor.

Aunque todavía hay dudas sobre cuál fue la primera cultura que comenzó a tomar chocolate, sí que está demostrado que los nativos consumían una bebida elaborada a partir del tejido que envuelve los granos del cacao, pero su receta se ha perdido. «El en-

### En África no se consume

A pesar de lo que se pueda creer, el chocolate en términos de consumo no está demasiado extendido. Nikita Harwich afirma que su producción está limitada a un número bastante reducido de países que se encuentran en su mayoría en Europa occidental. «El único país asiático que tiene una tradición chocolatera es Japón, pero aun ahí el consumo del chocolate per cápita es bastante bajo», señala el historiador.

En África, por ejemplo, no se consume. Según Harwich esto se debe a las altas temperaturas, que provocan que el chocolate se derrita. Pero, además, para los africanos este dulce tiene una connotación negativa: «Ha habido muchos abusos. Por más que digan que no realizan tráfico de niños».

Harwich, a pesar de esto, se muestra optimista. Afirma que el continente asiático y Sudamérica están comenzando a producir cada vez más chocolate.

voltorio del grano tiene un sabor muy bueno, se puede comer sin problema. Su gusto es muy parecido al de una fruta tropical, el mamón. Probablemente esa fue la primera forma de consumo», dice el historiador.

### Descubrimiento

Para cuando los españoles llegaron al Nuevo Mundo, el chocolate estaba restringido a las élites. «No había mucho (cacao) y estaba asociado a lo ritual, probablemente debido a que la gente pensó que este no era un árbol normal, porque sus frutas crecen en el tronco», dice Harwich. Esto fue algo que comenzó a cambiar gracias a los conquistadores. Cristóbal Colón ya vio una almendra de cacao durante su cuarto viaje al continente, aunque no le prestó demasiado atención. Fue a raíz de la conquista del imperio mexicano, emprendida por Hernán Cortés, cuando el chocolate se dio a conocer finalmente a los europeos.

«A los conquistadores les sorprendió el uso ritual que le daban los nativos a las almendras de cacao y el hecho de que las usasen como moneda. Tuvo un uso económico en América Central hasta comienzos del siglo XIX», relata el historiador, que afirma que gracias a la conquista «el chocolate comenzó a tomarse cuando había un nacimiento, un matrimonio o un fallecimiento. A día de hoy en los velorios en Venezuela todavía es habitual tomar un poco».

El desembarco de este alimento en el Viejo Continente, cuya primera apa-

rición en una obra corrió a cargo del español Lope de Vega, estuvo íntimamente relacionado con la actividad de los misioneros en las Indias. «Fueron las órdenes religiosas, especialmente los franciscanos, las que introdujeron el cacao en Europa. También hubo mucho contrabando de este producto durante el siglo XVI», relata Harwich.

Con su llegada a Europa, comenzó a surgir un debate que se prolongó en el tiempo durante dos siglos acerca de su naturaleza. «La sociedad comenzó a hacerse muchas preguntas acerca del chocolate. Incluso sobre si podía tomarse durante el ayuno eucarístico», comenta el escritor.

Lo cierto es que la población europea se dio cuenta de que al ingerir este

dulce tenían cierta sensación de euforia. Las personas enfermas se encontraban mejor después de tomarlo, lo que provocó que comenzase a ser incorporado a las farmacopeas de la época. Aunque los niños no lo pudieron consumir hasta el XVIII: «La sociedad lo veía como un alimento sospechoso con un elemento sensual. De 1630 a 1662 se habló sobre si tomarlo era pecado o no. Un cardenal napolitano llegó a la conclusión de que no lo era siempre y cuando no se ingiriese con la intención de saciar el apetito».

A pesar de que España trató de controlar el cacao en exclusiva, la entrada de otras potencias europeas en el

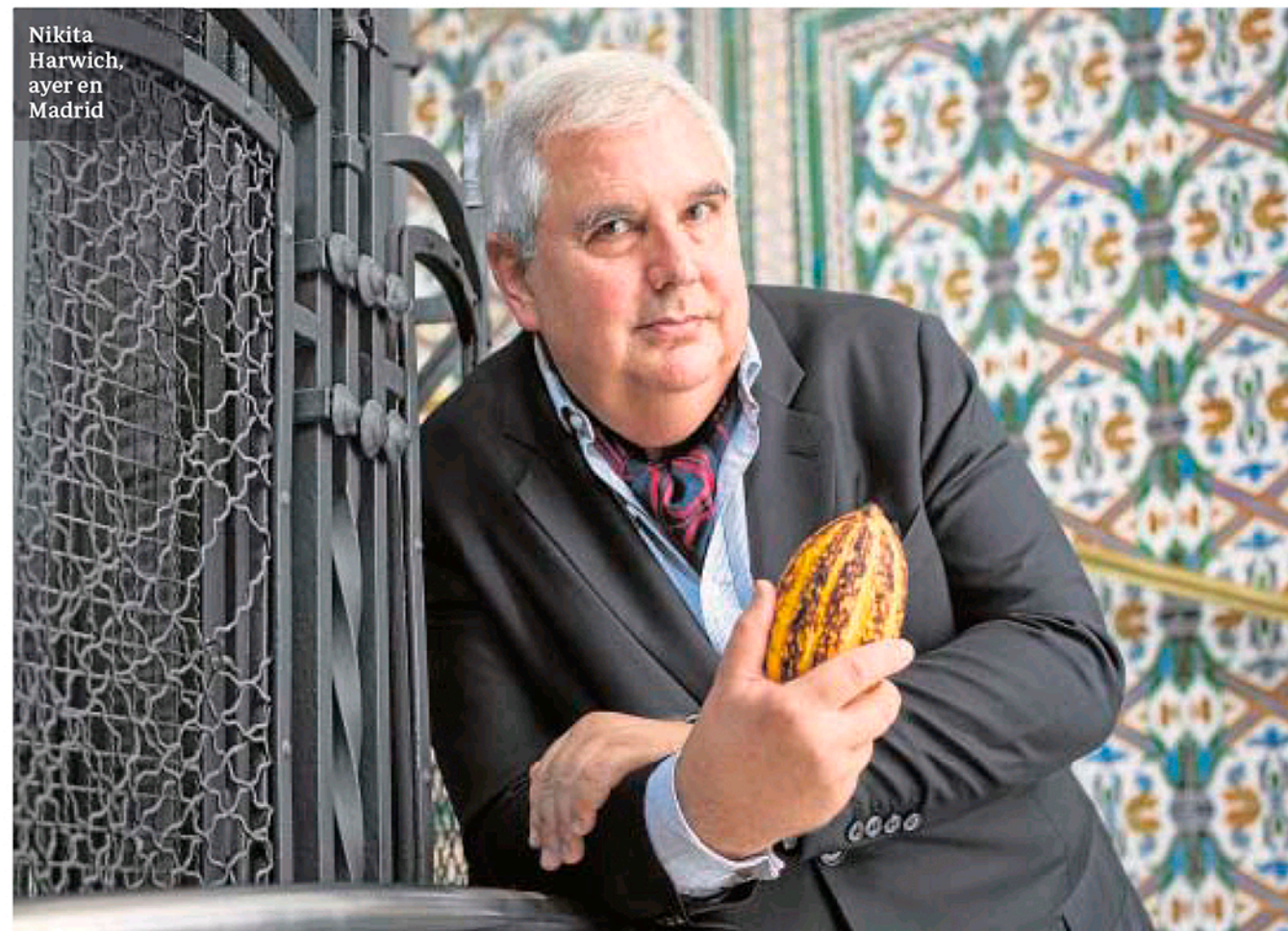
Nuevo Mundo durante el siglo XVI hizo la empresa imposible. «Las conquistas de países como Inglaterra, Holanda o Francia en la zona de las Antillas hicieron que surgiese un mercado nuevo», relata Harwich.

Precisamente fueron esos países los que transformaron la bebida del chocolate en un alimento sólido. Entre 1845-47 se logró separar la grasa que hay en la manteca del cacao mediante el empleo de una prensa de origen holandés que, como comenta Harwich, todavía se sigue utilizando. España también tuvo su propia industria chocolatera en el siglo XIX, aunque es algo desconocida y no llegó a prosperar. Sus principales centros de producción se encontraban en Cataluña.

**Pecaminoso**  
«La sociedad del XVII veía el chocolate como un alimento sospechoso con un elemento sensual»

A pesar de que durante varias centurias España fue uno de los países en los que el chocolate era más popular, con la entrada en el siglo XX esta situación cambió. Harwich explica que hay varias razones que motivaron este descenso en su consumo: «La Guerra

Civil y la Guerra Mundial tuvieron que ver. España, además, junto a Colombia, es el único país del mundo en el que sigue tomando más chocolate líquido que sólido», afirma el autor. Sea como fuere, y con todos los cambios que ha sufrido por el camino, el chocolate es una parte importantísima de nuestra Historia. Algo que hace del mundo un lugar mucho más feliz.



Nikita Harwich, ayer en Madrid

ISABEL PERMUY